



LA COLOMBIÈRE

VIN GRIS 2019



LA P'TITE HISTOIRE...

Le Gris Vin, très original et unique dans notre appellation, est un rosé sec 'blanc de noir' qui conserve les caractéristiques gustatives d'un vin blanc, une grande fraîcheur, avec des arômes d'agrumes, de poire, d'abricot et de fraise fraîche. La bouche gourmande et volumineuse due à l'élevage sur lies fines peut se rapprocher d'un rosé de saignée. Délicat avec ses arômes complexes de fruits rouges et jaunes, le Vin Gris est idéal sur un repas de l'entrée au dessert. Il se marie à merveille avec les salades d'été, les poissons et les crustacés, la charcuterie et les viandes grillées, ainsi que les viandes blanches et la volaille. Il va bien avec la cuisine épicée, asiatique ou légèrement épicée.

Vignerons Philippe & Diane CAUVIN

Cépage 100% Négrette

Age des vignes

0,5 ha vignes de 30 ans et jeunes vignes de 5 ans

Sol/Culture

Limons sablonneux et caillouteux.

AB- Biodynamie

Vinification

Vendanges manuelles. Encuvage par gravité, éraflage foulage, écoulage direct. Débourbage d'une nuit. Départ en fermentation spontané sous température contrôlée autour de 18°C. Filtration et mise mi-avril 2020. Léger sulfitage à la mise - SO₂ <25mg/l

Production 1300 bouteilles 75cl.

VIN DE FRANCE

LA COLOMBIÈRE – Philippe et Diane Cauvin
190 route de Vacquiers - 31620 Villaudric - France
tél: +33 (0)5 61 82 44 05 – (0)6 35 46 05 50
vigneron@chateaulacolombiere.com
www.chateaulacolombiere.com
www.facebook.com/chateaulacolombiere



BIODYVIN